



ТВЕРЖДАЮ"
И.П. Тутьментьева В.А.
В.А. Тутьментьева/
01 февраля 2024 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 84

Наименование изделия: **БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **84**

Наименование сборника

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутьяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	40	30	4	3
с 01.09 по 31.12	37,5	30	3,75	3
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	26,6	17,29	2,66	1,73
с 01.03 по 31.07	28,82	17,29	2,88	1,73
с 01.08 по 31.08	21,61	17,29	2,16	1,73
с 01.09 по 31.10	23,05	17,29	2,31	1,73
с 01.11 по 31.12	24,7	17,29	2,47	1,73
ФАСОЛЬ	8	8	0,8	0,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10	7,5	1	0,75
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5	0,94	0,75
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,05	1,95	0,21	0,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8,06	0,96	0,81
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6	6	0,6	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ЧЕСНОК	0,8	0,68	0,08	0,07
САХАР ПЕСОК	1,2	1,2	0,12	0,12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
СМЕТАНА	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	16	16
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,04
Жиры, г	4,76
Углеводы, г	12,42
Энергетическая ценность,	107,27

В1, мг	0,06
С, мг	5,51
А, мг	0,19
Е, мг	1,85
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,04

Са, мг	49,25
Mg, мг	26,70
P, мг	72,25
Fe, мг	1,31
K, мг	364,31
I, мкг	3,94
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками или брусочками, и варят 10-15 мин, затем добавляют тушеную свеклу, слегка пассерованные или припущенные овощи, за 5-10 мин до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль, добавляют сахар, растертый с солью чеснок и доводят до готовности.

Свеклу для борща подготавливают двумя способами.

Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатной пасты, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Свекла при тушении быстрее доходит до готовности, если томатную пасту добавляют в нее за 10 мин до окончания тушения.

Второй способ: неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы. Отварную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатной пастой. Приготовление борща со свеклой, подготовленной по второму способу, проще; кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи не ниже +75 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части борща - овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук — соломкой, картофель — кубиками или брусочком)

Консистенция: свекла, овощи и фасоль - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в борщ

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"

Тутельяна В.А.

В.А. Тутельяна/

04 февраля 2024г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 259

Наименование изделия: **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

Номер рецептуры: **259**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ	84,5	82,9	8,45	8,29
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2	2	0,2	0,2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	119,23	77,5	11,92	7,75
с 01.03 по 31.07	129,17	77,5	12,92	7,75
с 01.08 по 31.08	96,88	77,5	9,69	7,75
с 01.09 по 31.10	103,33	77,5	10,33	7,75
с 01.11 по 31.12	110,71	77,5	11,07	7,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,7	9,8	1,17	0,98
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5,8	5,8	0,58	0,58
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,1	0,1	0,001	0,001
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,35	В1, мг	0,35	Са, мг	25,94
Жиры, г	32,12	С, мг	7,19	Mg, мг	36,19
Углеводы, г	13,71	А, мг	0,02	P, мг	160,53
Энергетическая ценность,	400,51	Е, мг	1,43	Fe, мг	2,12
		Д, мкг	0,05	К, мг	733,20
		В2, мг	0,12	І, мкг	9,64
				F, мг	0,07
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мясо нарезают по два куса на порцию, картофель и лук – дольками или крупным кубиком. Мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассерованную томатную пасту, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью) закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист.

Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. При подаче добавляют мелко рубленную зелень

Обжаренное мясо и овощи заливают водой так, чтобы порционные и мелкие куски были покрыты полностью, а крупные - наполовину (60-150 г жидкости на порцию).

Оптимальная температура подачи блюда 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки. Сверху посыпана зеленью

Консистенция: мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная.

Цвет: мяса - коричневый, овощей - темно-красный.

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 382

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **382**

Наименование сборника

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	3,6	3,6	0,36	0,36
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	70	70	7	7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,37
Жиры, г	2,70
Углеводы, г	14,23
Энергетическая ценность,	95,93

В1, мг	0,03
С, мг	0,47
А, мг	0,01
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,11

Са, мг	98,16
Mg, мг	24,30
P, мг	86,02
Fe, мг	0,78
K, мг	186,17
I, мкг	8,10
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Оптимальная температура подачи напитка 75 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан
Консистенция: жидкая
Цвет: светло-шоколадный
Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока
Запах: свойственный какао

Технолог по питанию

Т.В.Пушинова



УТВЕРЖДАЮ"

В.А.Тупльментьева В.А

В.А.Тупльментьева/

01 февраля 2024г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ /ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ/**

Номер рецептуры:

Наименование сборника

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,25
Жиры, г	2,94
Углеводы, г	22,32
Энергетическая ценность,	125,10

В1, мг	0,02
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	8,70
Mg, мг	6,00
P, мг	27,00
Fe, мг	0,63
K, мг	33,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:

Кондитерские изделия выдают порционно на десертной тарелке

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: печенье прямоугольной или квадратной формы.

Консистенция: плотная, хрустящая.

Цвет: соответствует продукту.

Вкус: сладкий

Запах: соответствует продукту.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 67

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЧЕСНОКОМ**

Номер рецептуры: **67**

Наименование сборника: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	73,33	55	7,33	5,5
с 01.09 по 31.12	68,75	55	6,88	5,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
ЧЕСНОК	1,8	1,5	0,18	0,15
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,2	1,1	0,12	0,11
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,84	В1, мг	0,02	Са, мг	30,11
Жиры, г	2,98	С, мг	1,82	Mg, мг	20,07
Углеводы, г	4,21	А, мг	1,11	Р, мг	29,58
Энергетическая ценность,	47,52	Е, мг	1,63	Fe, мг	0,54
		Д, мкг	0,00	К, мг	122,70
		В2, мг	0,03	І, мкг	2,75
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой, добавляют мелко рубленный чеснок. Заправляют растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +14С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, салат уложен горкой
Консистенция: мягкая, сочная
Цвет: оранжевый
Вкус: свойственный моркови с чесноком и растительным маслом
Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технолог по питанию

Т.В.Пушинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПП

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **ПП**

Наименование сборника

МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,05
Жиры, г	0,25
Углеводы, г	20,07
Энергетическая ценность,	94,73

В1, мг	0,06
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,78
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	9,20
Mg, мг	13,20
Р, мг	33,60
Fe, мг	0,80
К, мг	51,60
l, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают на порционные кусочки.

Технолог по питанию

Т.В.Пушинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника

МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,12
Жиры, г	0,22
Углеводы, г	9,88
Энергетическая ценность,	45,98

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова